



BAB IX

RINGKASAN EKSEKUTIF/REKOMENDASI



Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Ringkasan Kegiatan Usaha

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dari seluruh bagian rencana bisnis yang telah dibahas, dapat diringkas dalam 8 bagian pokok, yaitu:

1. Konsep Bisnis

Tengoku Yakitori adalah membuat rumah makan khas yakitori di Indonesia khususnya Bandung. Mengedepankan kualitas rasa yang berbeda dengan sate yang biasa, varian saus adalah salah satu keunikan dari Tengoku Yakitori yakni memiliki 9 varian yakitori dengan saus yang berbeda sehingga mampu mengikuti keinginan konsumen dengan mengedepankan kualitas rasa secara keseluruhan. Tengoku Yakitori juga memberikan pelayanan yang cepat maksimal 10 menit dalam menyajikan makanan, dan dilengkapi dengan fasilitas penunjang seperti *Wi-fi*. Tengoku Yakitori semakin mempermudah konsumennya dengan website untuk melakukan reservasi dan didukung dengan sistem untuk pembuatan member dan pengumpulan poin yang dapat ditukarkan dengan yakitori original konsumen.

2. Visi dan Misi Perusahaan

- a. Visi : Menjadi pilihan utama masyarakat Bandung dalam memilih rumah makan khas yakitori.
- b. Misi : Tengoku Yakitori sebagai rumah makan dengan khas yakitori memperhatikan dan berkomitmen kepada konsumen di Bandung untuk

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



memberikan produk dari bahan baku yang terbaik, dengan variasi menu, dan harga yang kompetitif.

Tujuan:

Tujuan memiliki 3 klasifikasi sesuai dengan jangka waktunya, antara lain:

- (1) Tujuan jangka pendek : Mencapai pertumbuhan penjualan rata-rata setahun yaitu melebihi 10% dalam tahun pertama, dan menambah variasi produk di tahun ke-2 setiap 6 bulan sekali dan meminimalisasi bahan baku yang terbuang (*waste*) di bawah 10%.
- (2) Tujuan jangka menengah: Meningkatkan penjualan untuk tahun ke-3 dan ke-4 sebesar 10%.
- (3) Tujuan jangka panjang: Mencapai penjualan hingga lebih dari 2,5 milyar rupiah dalam 5 tahun, dan memiliki konsumen yang loyal sebesar 30% dari total konsumen.

3) Produk/Jasa

Produk Tengoku Yakitori adalah yakitori dengan berbagai macam varian saus seperti *melted cheese, mushroom, blackpepper, curry, sweet, sweet sour, sweet spicy, spicy* tetapi tidak lupa juga dengan khas-nya yakitori yaitu rasa *original*.



Tabel 9.1

Menu Tengoku Yakitori

Produk	Harga
Yakitori Original	Rp. 19.000
Yakitori Melted Cheese	Rp. 22.000
Yakitori Mushroom	Rp. 24.000
Yakitori Curry	Rp. 22.000
Yakitori Blackpepper	Rp. 20.000
Yakitori Spicy	Rp. 20.000
Yakitori Sweet	Rp. 20.000
Yakitori Sweet Sour	Rp. 21.000
Yakitori Sweet Spicy	Rp. 21.000
Kawa	Rp. 20.000
Onigiri polos	Rp. 6.000
Nasi putih	Rp. 5.000

Sumber: Tabel 2.1

Tabel 9.2

Produk Minuman Tengoku Yakitori

Beverages	Harga
Ocha	Rp. 2.000
Matcha Green tea	Rp. 10.000
Thai Tea	Rp. 10.000
Choco Hazelnut	Rp. 10.000
Air Mineral	Rp. 5.000

Sumber: Tabel 2.2

4 Persaingan

Persaingan dalam bisnis rumah makan cukup ketat karena banyaknya pengusaha sejenis, dengan *entry barrier* yang tidak terlalu besar. Pesaing utama Tengoku Yakitori adalah Oppai Yakitori dan Taichan Goreng karena menyediakan banyak variasi menu dengan kisaran harga yang serupa. Dari analisis *competitive profile matrix* (CPM), Tengoku Yakitori memiliki poin sebesar 3.21, lebih tinggi dibandingkan Taichan Goreng dengan poin 2.67, dan Oppai Yakitori dengan poin 2.32. Tengoku Yakitori memiliki kekuatan dibanding pesaing yaitu rasa makanan

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



yang enak, variasi menu yang cukup banyak, promosi dengan menggunakan pengumpulan poin dan kualitas layanan terbaik yang tidak dimiliki pesaing. Sedangkan memiliki kelemahan reputasi *brand* yang belum terbentuk, loyalitas pelanggan yang belum terbentuk serta kurangnya pengalaman bisnis.

5 Target dan Ukuran Pasar

Target utama Tengoku Yakitori dari umur 17–45 tahun yang berdomisili di Bandung. Terlepas dari target utama tersebut, tidak tertutup kemungkinan untuk konsumen yang lain untuk menikmati produk dari Tengoku Yakitori.

6 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran Tengoku Yakitori terdiri dari 8 buah, yaitu:

- (1) Internet, termasuk website dan media sosial seperti *Facebook* dan *Instagram*.
- (2) Banner agar orang yang melewati lokasi mengetahui keberadaan Tengoku Yakitori.
- (3) Brosur, yang dibagikan di lingkungan sekitar Tengoku Yakitori seperti rumah penduduk, sekolah, kantor, Gereja dan Mesjid juga ditampilkan di website dan media sosial
- (4) Mengundang *food blogger* untuk awal-awal pembukaan agar konsumen yang belum mengetahui bisa datang melalui *food blogger*.
- (5) Pengumpulan poin agar konsumen dapat mendapatkan makanan gratis setiap mengumpulkan 10 poin (1 poin = Rp. 50.000) yang bersifat akumulatif tanpa adanya batas waktu
- (6) Diskon awal pembukaan sebesar 10% untuk semua produk selama 1 bulan
- (7) Menjadi sponsor untuk event-event bazaar makanan seperti di Mall Paris Van Java atau bahkan sampai ke luar kota.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



- (8) *Word Of Mouth* ketika sudah banyak konsumen yang menyukai citarasa dari produk Tengoku Yakitori, maka konsumen akan menyarankan produk Tengoku Yakitori ke orang lain.

7 Tim Manajemen

Tim dalam Tengoku Yakitori yaitu terdiri dari manajer, koki, kasir, *waiter* dan *cleaning service*. Untuk manajemen akan dilakukan oleh 1 orang manajer, yang membawahi 14 karyawan di bawahnya. Manajer memiliki tanggungjawab untuk mengawasi kinerja, dan melakukan *feedback* serta evaluasi terhadap karyawan untuk terus mengembangkan bisnis. Selain terhadap karyawan, manajer juga mengatur pemasaran, keuangan, dan sumber daya perusahaan.

8 Kelayakan Keuangan

Tengoku Yakitori telah melakukan berbagai macam analisis keuangan, yaitu *Break Even Point* (BEP) dimana setiap tahun sales selalu melebihi nilai BEP, *Net Present Value* (NPV) dengan nilai Rp. 175.873.856.42, *Internal Rate of Return* (IRR) dengan nilai 23,84% > 12,50%, *Payback Period* (PP) 3 tahun 5 bulan 21 hari dari 5 tahun, dan *Profitability Index* (PI) dengan nilai 1,397336074 > 1. Dari perhitungan yang sudah dilakukan dapat dikatakan bahwa bisnis ini layak untuk dijalankan.

B. Rekomendasi Visibilitas Usaha

Untuk dapat menjalankan bisnis Tengoku Yakitori dengan lebih maksimal lagi, tentunya dibutuhkan beberapa hal yang harus dipelajari sebelumnya. Seperti bahan baku yang mudah rusak, selera konsumen berbeda, munculnya pesaing atau pendatang baru, dan munculnya berita negative mengenai bahan baku tertentu.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Penyimpanan bahan baku perlu diperhatikan yaitu bagaimana cara penyimpanan bahan baku yang baik sehingga tidak rusak. Dengan menyimpan bahan baku seperti ayam yang sudah dibungkus menggunakan plastik *wrap* dan disimpan di dalam *freezer*, maka daging ayam dapat bertahan lebih lama.

Variasi produk sangatlah penting agar konsumen tidak bosan dengan produk Tengoku Yakitori sehingga pelaku bisnis dapat menangani masalah selera konsumen yang berbeda dan munculnya pesaing atau pendatang baru. Selain produk yang baik, pelayanan yang diberikan oleh Tengoku Yakitori adalah maksimal 10 menit dalam menghadirkan makanan, agar konsumen tidak perlu menunggu lama untuk menikmati makanan. Lalu, demi kemudahan konsumen, Tengoku Yakitori menyediakan website agar konsumen mengetahui menu yang dimiliki Tengoku Yakitori, website juga dapat digunakan sebagai kartu member untuk mengumpulkan poin yang dapat ditukarkan dengan yakitori *original* dengan melakukan *signup* dan melakukan pembelian awal sebesar Rp. 100.000, untuk reservasi dan website juga digunakan untuk mendapat *feedback* ke konsumen.

Adanya munculnya berita negatif mengenai bahan baku tertentu, maka perlu juga untuk memperhatikan darimana bahan baku berasal. *Supplier* yang dipilih harus jelas asal usulnya dan sudah memiliki sertifikat halal dan bebas dari penyakit.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Milik IBI KIE (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.